



Slow Food®  
Valchiusella



# Slow Food Day

Vistrorio 28 aprile 2018

## La stagione delle erbe

### Le erbe sotto la vigna

Ore 14,00

Ritrovo a VISTRORIO  
In Piazza Cavour

Passeggiata guidata:  
VISTRORIO - REGIONE  
SUREJ

*In un ambiente ricco di memoria  
della laboriosità dell'uomo, artefice  
un tempo di terrazzamenti e di  
impianti di coltivazioni rigogliose di  
uve sapientemente trasformate in*

*nettare **DiVino**,  
si snoda il sentiero tra le voci delle  
magistre di erbe e  
di Giulio Borgo  
testimone delle buone pratiche  
quotidiane  
per ottenere un vino che dona  
soddisfazione e piacere*

Chiunque accetta di perdere  
una varietà di animali, di  
piante, di erbe, diventa  
complice di questa cosa. Vi  
diranno che siete utopisti,  
che siete fuori dal mondo.  
No: fuori dal mondo sono  
quelli che vogliono uccidere  
la biodiversità o brevettarla.  
Nel momento in cui voi, a  
casa vostra, difenderete una  
verdura o un frutto farete un  
atto politico enorme.

Difendete la biodiversità,  
perché voi siete la  
biodiversità. Non è vero che  
per fare politica bisogna fare  
grandi cose! La politica  
comincia con le piccole cose.  
Voi potete cambiare il  
mondo cambiando la realtà  
di casa vostra.

“Carlo Petrini”

Per passeggiata e aperitivo  
15,00 euro

Per aperitivo e convivium  
25,00 euro

Per passeggiata,  
aperitivo e convivium  
28,00 euro

Per informazioni e prenotazioni  
348 0662697

Ore 17,45

Ritrovo a VISTRORIO  
Presso salone polifunzionale

#### LE ERBE IN CUCINA

*Le buone pratiche nella trasformazione  
delle erbe selvatiche narrate  
da Fabrizio Munari  
chef della tradizione valchiusellese*

Ore 19,00

Aperitivo con le miassette di Gigi con  
salignun, ricotta e salampatata

Ore 20,00

Convivium green menu

Tometta fresca con patate di montagna  
e gelatina di tarassaco  
Rotolo di tarassaco, piattello e  
piantaggine

Insalatina di silene bubolina, centocchio,  
crescione, acetosella e fiori di prato  
Flan di erba viperina, knautia e bistorta  
su fonduta di toma

Lingua con salsina delle magistre

Lasagne al forno con ajucche, ortiche e  
bistorta

Tome e civrin di Valchiusella con salsa  
di aglio orsino e confetture delle  
magistre

Dolce alle fragole con coulis di fragole

Vini: Azienda agricola CIECK  
Erbaluce di Caluso DOCG  
e Rosso Canavese DOC

